

## **Protokoll (Auszug) der 14. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 23.09.2016**

### **Mitteilungen**

- Die Gewerbeflächen des HWW konnten i.S. einer Ergänzung des bestehenden Campusangebots nahezu vollständig vermietet werden (Neptun, Coiffeur, Sprachenzentrum beider Hochschulen ETHZ/UZH, Äss-Bar inkl. kleinem Kaffeeangebot, Waldkinder, ASVZ Ruheraum, Freizeitraum für die Bewohner mit Waren-/Getränkeautomaten, Mobilitätsanbieter mit Reparaturwerkstatt).
- In Hinblick auf den 24-h Campus sind seit Semesterbeginn am Samstag bereits zusätzlich das Bistro HPI (10 bis 17 Uhr) und die Alumni quattro Lounge (17 bis 22 Uhr) geöffnet.
- Seit August können Twint User in der Mensa Polyterrasse von der schnelleren Abwicklung über die Twint-only Kasse profitieren. In der Tannenbar hat SV derweil mit dem Pilot 'Bestellen & Abholen' gestartet, womit ein Twint User online eine Bestellung übermitteln und am durch ihn definierten Zeitpunkt (ohne anzustehen) abholen kann.
- Die nächste Gästebefragung findet im Frühjahr 2017 statt. Die Befragung wird wieder in Abstimmung mit der UZH erfolgen, und die Standesvertreter werden in die Vorbereitungen einbezogen.
- Beim Dozentenfoyer wurde die vordere Terrassenbeleuchtung abschliessend installiert. Zudem werden Anfang Januar 2017 die Tische infolge der starken Nutzung des Lokals saniert.
- Wegen der Sanierung des Gebäudes ETZ sowie der damit verbundenen feuerpolizeilichen Auflagen wird der Kiosk ab April 2017 geschlossen. Ersatz kann erst mit der Eröffnung des Gebäudes GLC (2020/21) folgen.
- Eine mögliche Realisierung des «Tastelab» im Sommer 2017 am ETH Standort Höggerberg wird durch die Schulleitung geprüft.

### **Street Food/Lunch Market – Rückblick/Ausblick**

- Der Bereich Street Food/Lunch Market ist Mitte des Jahres in die Verantwortung der Abteilung Finanzdienstleistungen (KPO) übergegangen.
- I.S. des Wettbewerbs sowie einer gewissen Angebotsattraktivität wird aus einer Vielzahl von Bewerbern 2017 etwa die Hälfte der Anbieter wechseln. Mitte Oktober werden die Bewerber darüber informiert, ob sie bei der Auswahl der Street Food Stände für das Jahr 2017 berücksichtigt werden konnten.
- Die Äss-Bar wird zukünftig einen fixen Standort im HWW beziehen und daher auf dem Vorplatz des HIL nicht mehr vertreten sein.
- 2017 soll der Lunch Market auf dem Höggerberg, der bis anhin im Frühling/Herbst an jeweils 5 Donnerstagen stattgefunden hat, probenhalber auf jeweils 1 zusammenhängende Woche zusammengeführt werden – dies angesichts der einfacheren Handhabung sowie aus Rücksicht auf die potentiellen Besucher, die donnerstags verhindert sind.

### **Alumni quattro Lounge - Konzeptanpassung**

- Im August erfolgte eine Konzeptanpassung der Alumni quattro Lounge mit dem Ziel, das Betriebskonzept an den 24h-Campus anzupassen. Die Herausforderung lag in der Multifunktionalität, der die Lounge durch die Diversifizierung der Zielgruppen und Anlassformate wie auch durch die verlängerten Öffnungszeiten gerecht werden soll.
- Zur Belegung des Campus darf ein auf die Bedürfnisse der Bewohner von HWW/HWO ausgerichtetes Veranstaltungskonzept nicht fehlen. Entsprechend wird das Veranstaltungsangebot fortan in Abstimmung und teilweise auch in Zusammenarbeit mit der «Nachbarschaftskommission HöNK» (VSETH) erstellt. Im Hinblick auf ein vielfältiges Programm wurde die Infrastruktur der Alumni quattro Lounge entsprechend angepasst und erweitert. Die ‚Bühne‘ wurde in das dafür prädestinierte erhöhte ‚Rondell‘ verlagert, die Musikanlage wurde teilerneuert, und ein Beamer sowie eine Leinwand wurden installiert.
- Zur Steigerung der Effizienz wurde der Ausgabebereich vergrössert und optimiert. Eine zusätzliche Kasse, drei neue Kaffeemaschinen (ehem. nur zwei) und eine Gläserspülmaschine beschleunigen die Prozesse zugunsten der Gästebetreuung. Demzufolge erweitert der Caterer SV auch das bestehende F&B Konzept in seiner Vielfalt.

## **BELLAVISTA – Eröffnung**

- Anlässlich einer 3-tägigen Voreröffnung werden die Abläufe des neuen Restaurants geprobt. Eine ausgewählte Gästegruppe darf gegen Abgabe ihres konstruktiven Feedbacks vergünstigt zu Mittag essen. Am 7. Oktober steht das Restaurant zudem anl. eines ‚Tags der offenen Tür‘ allen Interessenten zur Besichtigung mit kleiner Degustation offen.
- Durch die Multifunktionalität der Gasträume kann man sehr gut auf die unterschiedlichen Anforderungen der potentiellen Veranstaltungsformate eingehen. Die Öffnungszeiten für geplante Veranstaltungen können über die regulären Öffnungszeiten hinaus gehen.

## **food market – Erfahrungen aus 5 Monaten Betrieb**

- Im food market werden vor Semesterstart bereits 1'600 – 1'900 Essen serviert.
- Seit Eröffnung hat es sehr viele positive Stimmen, aber auch einige negative gegeben. Entsprechend des aktiv gesammelten Feedbacks aller Gäste sowie der Inputs seitens der Standesvertreter hat das Team des SV diverse Massnahmen erarbeitet, um ihr Angebot weiter zu verbessern.

## **FUSION coffee – Konzept «Love my Curry»**

- Während das ‚Proud to serve‘ Starbucks Konzept an britischen Hochschulen äusserst erfolgreich ist, kommt es im FUSION coffee nicht wirklich zum Laufen. Mögliche Gründe könnten die lückenhafte personelle Besetzung des Counters wie auch der fehlende Lounge Charakter sein. Eine mögliche Auflösung des Starbucks Counters wird ins Auge gefasst, insofern die Frequenzen sich nicht verbessern.
- In Erwartung einer deutlichen Frequenzsteigerung sowie einer möglichen Synergie wird der Caterer Compass Anfang 2017 zusätzlich am Counter sein neues Konzept «Love my Curry» platzieren. In Europa bereits eingeführt, hat an der ETH Anfang Mai ein erfolgreicher 3-tägiger Testlauf stattgefunden.
- Der Einsatz der mit den ‚Ersti-Bags‘ verteilten 5'000 Lunch Boxes als Take Away Geschirr ist aufgrund behördlicher Auflagen (Hygienevorschriften) nicht möglich.

## **Einflussfaktoren einer nachhaltigen Gastronomie an der ETH Zürich**

- Im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie setzt sich die ETH Zürich in unterschiedlichen Bereichen konkrete Emissionsreduktionsziele, um ihren Campus klimafreundlicher zu gestalten. Die Senkung der Treibhausgasemissionen, die durch das Menüangebot der Gastronomiebetriebe an der ETH Zürich verursacht werden, wird mit dem Projekt «Faktoren einer nachhaltigen Gastronomie an der ETH Zürich» ebenfalls verfolgt.
- Unter Berücksichtigung der Befunde dieses Projekts und nach Abklärung mit den unter Vertrag stehenden Gemeinschaftsgastronomen wurden verschiedene Optionen für ein adäquates Nachhaltigkeitsprogramm erarbeitet.
- Eine Arbeitsgruppe unter wissenschaftlichem Patronat wird i.S. einer Subkommission der Gastronomiekommission die unterschiedlichen Aspekte für eine mögliche erfolgreiche Einführung eines solchen Programms bis zur nächsten Sitzung (April 2017) klären.